AEG

KVALITET ÄR FÖRTROENDE

COMPETENCE 5020 B

Elektrisk inbyggnadsugn

Bruksanvisning

Vi gratulerar till ditt val av ny köksutrustning!

AEG COMPETENCE spisar, hällar och ugnar säljs över hela Europa i allt större utsträckning och framgången beror på de höga krav på kvalitet, som alltifrån begynnelsen vid förra sekelskiftet varit en av hörnstenarna i AEGs filosofi.

För att få största möjliga nytta och glädje av den nya köksutrustningen bör du noga läsa igenom bruksanvisningen.
Spara den för att kunna komplettera dina kunskaper och för ev framtida ägare.

Innehållsförteckningen ger dig snabbt anvisning om var du kan finna allt som du måste veta om din nya ugn.
Dessutom får du i de olika avsnitten många tips till bakning, stekning eller rengöring och skötsel.

Vid evtl. uppkommande störningar finns på de sista sidorna tips hur du kan själv åtgärda vissa problem.
I annat fall kan du ringa till Elektroservice.

Tillverkare: AEG, Tyskland

Huvudförsäljare i Sverige: AEG Hem & Hushåll

105 45 STOCKHOLM

Konsumenttjänst 08-738 7910

Mottagning och uppackning
Övertyga dig om att din nya produkt är oskadad genom att packa upp den omgående. Om någon skada uppstått under transporten eller misstanke om skada föreligger, skall uppackningen omedelbart avbrytas och anmälan omgående och senast 15 dagar från mottagandet ske till Distrilux International, Stockholm, tel 08–738 62 70, fax 08–695 03 60. Säljaren ansvarar ej för transportskador.

ÖKO-SYSTEM AEG

Tryckt på miljövänligt papper –
Den som tänker ekologiskt, handlar också ekologiskt...

Innehållsförteckning

Viktig information
- Miljövänlig hantering av emballage och kasserad produkt 4
- Säkerhetsanvisningar 5
  - Allmänt 5
- Så här undviker man skador på ugnen 5

Beskrivning av ugnen
- Värmereglage 6
- Falsstegar 6
- Tillbehör 7/8

Innan du använder ugnen för första gången
- Inställning av klockan 9
- Första uppvärmning och ugnsrengöring 10

Ugn
- Ugnsfunktioner 11
- Vredfunktioner 12
- Påsättning/avstängning 13
  - Uppvärmning 13
- Att arbeta med klockan 14
  - Automatisk avstängning 14
  - Automatisk påsättning och avstängning 15
  - Äggklocka 15

Användning
- Bakning 16/17
  - Tabeller 18/19
- Råd för bakning 20
- Stekning 21/22
  - Tabeller 23
- Grillning 24
- Konservering 25

Rengöring och skötsel
- Frontsida 26
- Ugn 26
- Byte av ugnslampa/rengöring av ugnslucka 26
- Borttagning/insättning av ugnsluckan 27
- Borttagning/återinsättning av falsstegarna 28
- Nedfällbar grillkombination 29

Vad gör man, när ... 30

Service 31

Viktig information

Miljövänlig hantering av emballage och kasserad apparat

Emballage
Som miljömedvetet företag har AEG sedan länge med framgång bidragit till att inskränka emballaget till det ofrånkomligt nödvändiga.
Allt material som transportemballaget består av är miljöfördragsamt och återvinningsbart. Träemballaget är av obehandlat virke. Kartongdelarna har tillverkats av 80–100% returpapper. Plastfolie är av polyetylen (PE), stötdämpande emballagedelar av polystyrol (PS). Materialen är rena kolväte–föreningar och kan återvinnas. Tack vare sortering och återanvändning av emballaget kan resurser sparas och avfallsvolymen minskas.

Kasserad apparat
När en hushållsapparat tjänat ut, se då till att dess nätsladd avlägsnas och görs obrukbar innan apparaten forslas bort för skrotning eller återvinning. Hör gärna med miljökontoret i din kommun vart du kan vända dig.

Anslutning av ugnen
Ugnen får enbart anslutas av behörig fackman.
Leverantören är ej ansvarig för fel som uppstått p g a felaktig installation.

Denna produkt uppfyller radioavstörningskraven enligt EG–riktlinje 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 del 1 resp. EN 55011/DIN VDE 0875 del 11 samt i före–kommande fall normen beträffande nätåterverkan EN 60555 del 1–3/DIN VDE 0838 del 1–3.

CE Produkten uppfyller kraven i följande EG–direktiv:
- 73/23/EEC från 1973–02–19 – lågspänningsdirektivet
- 89/336/EEC från 1989–05–03 (inkl. ändringsdirektivet 92/31/EEC) – direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet.

Säkerhetsanvisningar

Allmänt

- Använd ugnen enbart för tillredning och uppvärmning av mat.
- När du kokar, steker och grillar blir värmezonen resp ugnsluckan heta. Håll därför småbarn borta från ugnen.
- Var försiktig om du ansluter elektriska apparater till uttag nära spisen. Se till att inga sladdar hamnar på heta kokplattor/värmezoner och att de ej heller blir fastklämda i den varma ugnsluckan.
- Vid störningar på ugnen skruva ur säkringar resp koppla bort ugnen från elnätet.
- Installation och anslutning av ugnen får endast ske av behörig fackman. Det är viktigt för att få kostnadsfri service under reklamationstiden.

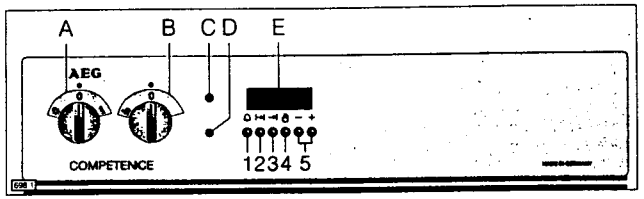
Installationsanvisningen är bipackad.

Så undviker du skador på ugnen

- Av säkerhetsskäl är det förbjudet att rengöra ugnen med ång– och högtryck–rengöringsapparater!
- Täck inte ugnsbotten med aluminiumfolie och ställ inte någon ugnspanna, gryta, kastrull etc på botten, eftersom värmefördelningen då blockeras och ugnsbottens emalj kan skadas av värmekoncentrationen.
- Fruktsaft som droppar från bakplåten på ugnsbottnen kan ge fläckar, som inte går att ta bort. Sätt därför vid mycket fuktiga bakverk in en kombipanna under bakplåten.
- Häll inte vatten direkt i den heta ugnen. Det kan uppstå skador på emaljen.
- Förvara inga brännbara föremål i ugnen. De kan fatta eld vid inkoppling av ugnen.
- Man får inte sätta sig på luckan resp ugnsvagnen.

Beskrivning av ugnen

Värmereglage



A Vred för **funktionsväljaren.**

B Vred för **temperaturväljaren.**

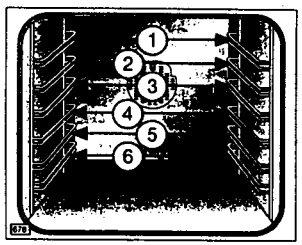
C Kontrollampa för ugnstemperaturen

D Driftkontrollampa

E Elektronikur med:

1. Äggklocka
2. Tillagningstid för ugn
3. Tillagningsslut för ugn
4. Omkopplingsknapp från automatik till manuell inställning
5. Inställningsknappar

Falsstegar

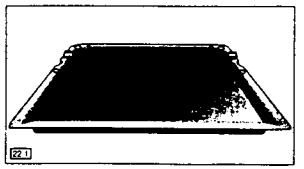


På båda sidorna ugnen finns falsstegar med falser i 6 nivåer för inskjutning av tillbehör.
Observera att nivåerna räknas **uppifrån och neråt.**

Tillbehör

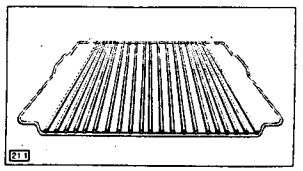
Beroende på modell levereras följande tillbehör med ugnen :

Bakplåt



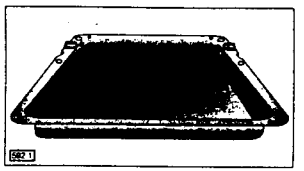
För bakverk och småkakor

Galler



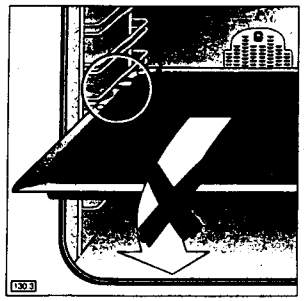
För **ugnskärl**, bakform, stekning och grillning

Kombinerad bakplåt/långpanna



För saftigare bakverk, stekning eller som bakplåt resp uppsamlare av fett.

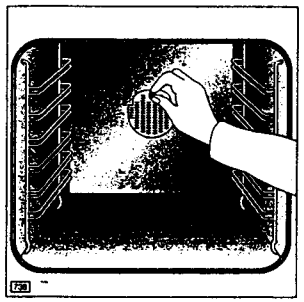
Beskrivning av ugnen



Tippskydd
Alla plåtar och galler har stoppklack och därigenom säkrade mot att man drar ut dem för långt.

Fettfilter

Det medlevererade fettfiltret skyddar fläkten innanför ugnens bakre vägg mot nedsmutsning. Filtret måsta alltid vara insatt när ugnen är på varmluftsläge eller varmluftsgrillning för stekning av kött i grytor utan lock eller på gallret eller långpannan, men aldrig vid gräddning av bröd.



Insättning av fettfiltret

Fatta tag i filtrets grepp och stick in de båda fästhakarna **uppifrån och nedåt** i öppningarna på ugnsutrymmets bakre vägg (fläktöppning).

Borttagning av fettfiltret

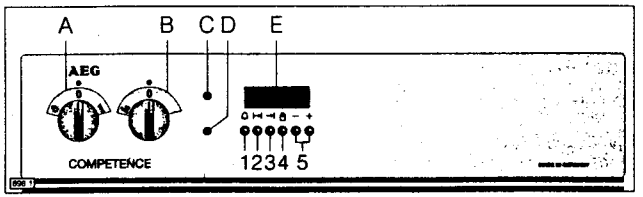
Fatta tag i filtrets grepp och dra ut det **uppåt**.

Innan du använder ugnen för första gången

Ugnens framsida skall enbart rengöras med en fuktig trasa. Använd aldrig starka repande rengöringsmedel som kan skada ytan.
Vid framsida av rostfritt stål skall rengöringsmedel användas som är avsedd för detta och som samtidigt bildar en skyddsfilm mot fingeravtryck.

Inställning av klockan

Efter elektrisk anslutning blinkar indikatorerna på elektronikuret.



Ugnen fungerar först när den aktuella dagstiden ställts in på klockan.

Gör så här:

1. Håll samtidigt knapparna **2** ⊟ och **3** ⊟ intryckta.
2. Ställ in den aktuella dagstiden med knapparna **5** ⊖ resp ⊕ . Dagstiden visas i displayen.

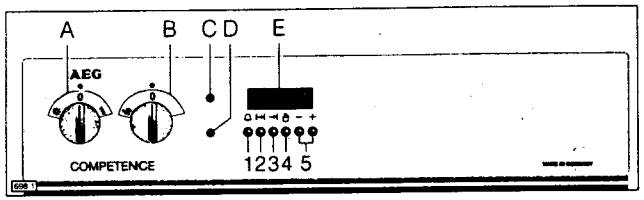
   Först nu är ugnen användbar.

Obs:
Efter varje strömavbrott raderas alla inställningar ut. Ställ in på nytt.

Innan du använder ugnen för första gången

Första uppvärmning och ugnsrengöring

Innan ugnen används första gången skall den uppvärmas och rengöras grundligt. Alla tillbehörsdelar, galler, ugndelare **(om sådan finns)** tas ut ur ugnen och ugnen värms under 1 timme.



Gör så här:

1. **Funktionsväljaren A** ställs in på symbol för över-/undervärme.

2. **Temperaturväljaren B** ställs in på 275 °C.

För att slippa besvärande lukt vid första uppvärmning bör du vädra köket under tiden. När ugnen svalnat igen rengör du den med varmt vatten med handdiskmedel tillsatt samt alla tillbehörsdelar och falsstegar.

Ugn

Ugnsfunktioner

För ugnen har du följande valmöjligheter:

Varmluft

En fläkt på ugnens bakre vägg sörjer för jämnt fördelad varm luft i ugnen. Maten får samma värme från alla sidor. Varmluft tillämpar sig särskilt till bakning på **flera falsar** samtidigt. Ugnstemperaturen bör vara ca 10% lägre än vid över-/undervärme.

Över-/undervärme

Värmen kommer jämnt uppifrån och nerifrån. För bakning och stekning på **en fals.**

Varmluftsgrillning

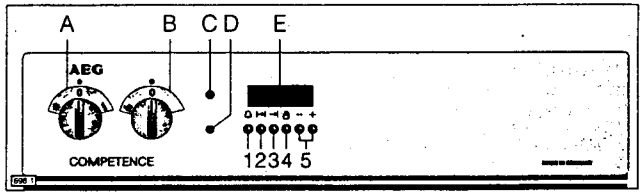
Grillelementet och varmluftsfläkten arbetar båda samtidigt. Du kan varmluftsgrilla eller -steka rejäla bitar kött och fågel på en fals. Detta värmesätt är även idealiskt för gratinering.

Grillning

Värmen kommer från grillelementet på ugnstaket. Detta är idealiskt för grillning av platta köttbitar, t.ex. biffar, kotletter, fisk eller varma smörgåsar.

Ugn

Vredfunktioner



A Funktionsväljare för de olika tillagningssätt

B Temperaturväljare, inställbar från 50–275 °C

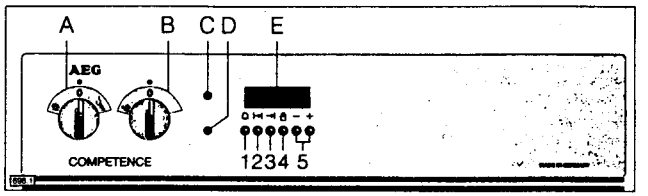
C Kontrollampa för ugnen

D Driftkontrollampa

E Elektronikur med
1. Äggklocka (utan kopplingsfunktion)
2. Tillagningstid för ugn (max 23 tim, 59 min)
3. Tillagningsslut för ugn (max 23 tim, 59 min)
4. Omkopplingsknapp från automatik till manuell inställning
5. Inställningsknappar

Påsättning och avstängning

Över-/undervärme, varmluft, varmluftsgrillning och grillning.



Gör så här:

1. Vrid **funktionsväljaren A** till önskad tillagningssätt.

2. Ställ in temperaturen med **temperaturväljaren B**.

Ugnskontrollampan **C** lyser, sålänge ugnen värmer upp och släcks, när den förvalda temperaturen har uppnåtts.

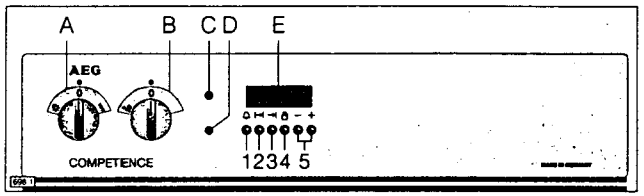
Uppvärmning

En förvärmning av ugnen är i regel inte nödvändig. När en förvärmning rekommenderas, så finns det angivet i följande tabell. Vill du förvärma ugnen så ställ in den temperatur som krävs för tillagning av önskad rätt. Ugnen är tillräcklig uppvärmd när temperaturkontroll-lampan **C** släcks.

Ugn

Att arbeta med klockan

Automatisk avstängning



Gör så här:

1. Vrid **funktionsväljaren A** till önskad tillagningssätt.

2. Ställ in temperaturen med **temperaturväljaren B**.

3. Tryck på knappen **2** och ställ in önskad tidslängd med knapparna **5** och .

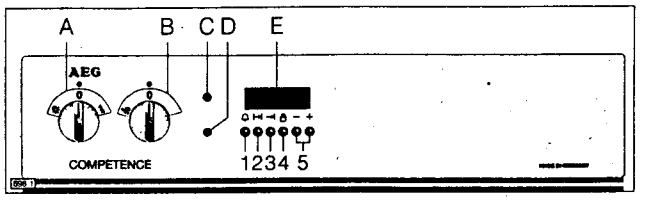
Symbolen **"AUTO"** lyser (automatikdrift). Ugnen startar genast och stängs av automatiskt när den inställda tillagningstiden gått ut.

Efter tillagningstidens slut ljuder en signal. Symbolen **"AUTO"** blinkar. Ljudsignalen kan stängas av med knapp **4** , symbolen **"AUTO"** slocknar.

Ugnen är nu åter omkopplad från automatik- till manuellinställning.

Vrid tillbaka funktions- och temperaturvreden till "0" resp "Från".

Automatisk påsättning och avstängning



Gör så här:

1. Vrid **funktionsväljaren A** till önskad tillagningssätt.

2. Ställ in temperaturen med **temperaturväljaren B**.

3. Tryck på knappen **2** och ställ in önskad tidslängd med knapparna **5** och .

4. Tryck på knappen **3** och ställ in önskad sluttid med knapparna **5** och (tidpunkt då tillagning skall vara avslutad).

Efter inställningen visas åter den aktuella dagstiden på klockan. Symbolen lyser.

Ugnen startas automatiskt vid rätt tidpunkt och stängs av automatiskt efter tillagningstidens slut.

Efter tillagningstiden gått ut hörs en signal. Symbolen blinkar. Signalen kan stängas av med knapp **3** .

Tryck sedan på knapp 4 , så kopplas ugnen åter från automatik till manuell inställning.

Vrid funktions- och temperaturvredet till "0" resp "från".

Äggklocka

Äggklockan kan ställas in oberoende av ugnsinställningar.

Gör så här:

Håll knapp **1** intryckt och vrid knapp **5** och till önskad tid.
Efter den önskade tiden har gått ut hörs en signal. Den kan stängas av med knapp **1** .

Användning

Bakning

Bakformar

Mörka formar av svartplåt och formar med beläggning är bäst för över-/undervärme.

För varmluft kan alla ljusa metallformar användas.

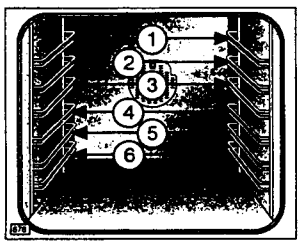
Vänd bakplåtens lutande kant mot luckan! (gäller ej ugnar med vagn).

Falsar

Observera att falsens nivå räknas **uppifrån och neråt**.

Bakning med över-/undervärme är enbart möjligt på en fals. (falsläge se tabell.)
Ställ alltid bakverk i formar på gallrets mitt. Du kan också baka två formar samtidigt. Ställ formarna bredvid varann på gallret. Baktiden förlängs härigenom oväsentligt.

Med varmluft kan du baka på 2 falsar samtidigt.



1 bakplåt:	fals 3
2 bakplåtar:	falsar 3 och 5

Info till baktabellen

I tabellerna hittar du ett antal bakverk och maträtter med erforderlig temperatur, tillagningstid och falsläge.

Temperatur och baktid är beroende på degens sammansättning, mängd och bakform.

När du gräddar flera kakor på bakplåtar eller i formar kan baktiden förlängas med 10–15 min .

Vi rekommenderar första gången att ställa in lägre temperatur och först vid behov, t.ex. om en starkare bryning önskas eller baktiden anses för lång att välja en högre temperatur.

Om du för ditt speciella recept inte hittar några tider i tabellen så kan du orientera dig på ett liknande bakverk.

Stäng gärna av ugnen ca 5–10 minuter innan gräddningstiden är slut (eftervärme).

Värdena i tabellerna gäller för insättning i kall ugn om inte annat angives.

Baktabell

Bakverk	Varmluft		Över-/undervärme		Tid för alla uppvärmsätt
	Falsläge uppifrån	Temperatur	Falsläge uppifrån	Temperatur	tim/min
Bakverk i formar					
Sockerkaka	3.	**160–170**	5.	170–180	1.00–1.10
Silverkaka/sultankaka	3.	**150–160**	5.	160–170	1.10–1.30
Tårtor	3.	**160–170**	5.	170–190	0.30–1.00
Biskvitårta	3.	150–160	3.	**170–180**	0.30–0.40
Mördegsbotten	3.	170–180	5.	**210–220***	0.10–0.25
Sockerkaksbotten	3.	**160–170**	5.	190–200	0.20–0.25
Äppelkaka m. lock	3.	**160–170**	5.	180–200	0.45–1.00
Pikanta tårtor (Quiche Lorraine osv.)	5.	**180–200**	5./6.	180–220	0.30–1.10
Ostpaj/kesopaj	3.	150–160	5.	**170–190**	1.00–1.30
Bakverk på bakplåt					
Veteflåta/vetekrans	3.	**160–170**	3.	190–200	0.30–0.40
Tysk julstolle	3.	**160–170***	3.	170–180*	0.40–1.00
Bröd (rågbröd)	3.	220*	5.	**250***	0.20
		160–180		**170–190**	0.30–1.00
Petit-chouer/eclairbakelser	3.	**170–180**	3.	200–210	0.20–0.35
Rulltårta	3.	170–180	3.	**200–220***	0.10–0.20
Strösselkaka/gräddbakelse	3.	150–160	3.	**180–190**	0.20–0.50
Smörlängd/sockerkaka	3.	**170–180**	3.	210–220*	0.10–0.20
Fruktkaka (jäst-/bakpulverdeg)[1]	3.	160–170	3.	**190–200**	0.25–0.50
Fruktkaka av mördeg[1]	3.	160–170	5.	**200–210**	0.35–1.30
Pizza (med mycket pålägg) [1]	3.	180–200	5.	**200–220***	0.30–1.00
Pizza (tunn)			5.	230–300*	0.10–0.25
Tunnbröd			3.	280–300*	0.08–0.15
Quiche	3	180–200*	5.	**220–230***	0.35–0.50
Småkakor					
Finska pinnar	3.	**160–170**	3.	180–200*	0.06–0.20
Spritkransar	3.	**140–150**	3.	160–180*	0.10–0.40
Muffins	3.	**160–170**	3.	180–200	0.15–0.20
Äggvitekakor	3.	**100–120**	3.	100–120	1.45–2.00
Mandelkakor	3.	**140–150**	3.	150–170	0.25–0.30
Småkakor bakade på jäst	3.	**160–170**	3.	180–200	0.20–0.35
Smördegskakor	3.	**170–180***	3.	210–220*	0.15–0.30
Småfranska (välkryddade)	3.	**180–190***	3.	210–220*	0.20–0.35

De **fetstilta** siffrorna anger den lämpligaste temperaturen för maträtten.

* förvärm ugnen

[1] använd kombi-/långpanna

Tabell gratänger, suffléer

	Falsläge uppifrån				Tid
		tempe-ratur		tempe-ratur	tim/min
Makaronipudding	5.	200–220	3.	160–170	0.45–1.00
Lasagne	2.	220–230	3.	160–170	0.25–0.40
Grönsaksgratäng	3.	220–230	3.	160–170	0.15–0.30
Fyllda baquette eller painriches	3.	230–240	3.	160–170	0.15–0.30
Söta gratänger	3.	200–220			0.40–0.60
Fiskgratänger	3.	210–220	3.	160–170	0.30–1.00
Fyllda grönsaker	3.	220–250	3.	160–170	0.30–1.00

Användning

Råd för bakning

Så kontrollerar du, om kakan är färdiggräddad	Stick med en sticka i kakans mitt, fastnar inte degen på stickan, kan ugnen stängas av och eftervärmen utnyttjas.
Kakan sjunker ihop (klibbar, är degig eller har degrand)	Kontrollera receptet. Använd mindre vätska nästa gång. Beakta beredningstiden, framförallt vid användning av köksmaskiner.
Kakan är för ljus i botten	Välj nästa gång en mörkare bakform eller sätt kakan en fals lägre.
Kakan med lösare fyllning/ostpaj är inte färdiggraddad	Baka nästa gång med lägre temperatur och längre baktid.

Stekning

Obs! Sätt in fettfilter när du steker!

Kärl för stekning

För stekning kan alla kärl eller formar användas som är ugnssäkra. Om du använder kärl med plasthandtag måste de vara avsedda för att använda i ugn.

Större köttbitar kan stekas direkt i långpannan eller i långpannan med pålagt galler.

Om du steker i kärl eller formar (särskild vid små mängder) blir ugnen mindre smutsig.

Maträtt	Stekgryta/-form		Långpanna	
	utan lock	med lock	utan galler	med galler
Fläskstek	x			
Lammstek	x			
Fårstek	x			
Kalvstek		x		
Surstek		x		
Oxstek i gryta		x		
Färslimpa	x			
Anka, stor	x			
Gås				x
Fläsklägg 1–2 st	x			
3–4 st				x
Kyckling 1–2 st	x			
3–4 st				x
Kalkon			x	
Småfågel	x			
Rostbiff	x			
Filé	x			
Vilt	x			
Fisk	x			
Djupfryst kött		x		

Användning

Tips till stektabellen

I tabellen hittar du till olika köttsorter riktvärden för temperaturinställning, stektid och falsläge. Stektiderna är enbart riktvärden.

Kött och fisk under 1 kg bör ej stekas i ugn.

Stektiden är beroende på köttets sort och kvalitet.

För att undvika att köttsaft som rinner av inte bränns vid rekommenderas att hälla lite vätska i formen.

Efter ungefär halva tillagningstiden bör du vända på steken.

Det rekommenderade falsläget gäller för användning med och utan ugnsdelare.
För större köttbitar (över 2 kg) skall ugnsdelaren tas bort.

Stäng gärna av ugnen 10–15 minuter före stektidens slut (eftervärme).

Tabell stekning

Köttsort	Mängd	Fals-läge uppifrån ⊟	Tempe-ratur °C ⊟	Fals-läge uppifrån ⊼	Tempe-ratur °C ⊼	Tid för alla uppvärm-sätt tim/min
Nötkött						
Grytstek/oxstek	1–1,5 kg	3.	220–250	–	–	2.00–2.30
Rostbiff/oxfile						per cm höjd
– röd (engelska)	per cm höjd	3.	250– ⊟*	3.	**190–200**	0.05–0.06
– rosa (medium)	per cm höjd	3.	250– ⊟*	3.	**180–190**	0.06–0.08
– genomstekt	per cm höjd	3.	210–250*	3.	**170–180**	0.08–0.10
Fläskkött						
Bog, skinkstek, nacke	1–1,5 kg	3.	210–220	3.	**160–180**	1.30–2.00
Kotlettrad, kassler	1–1,5 kg	3.	180–190	3.	**170–180**	1.00–1.30
Köttfärslimpa	750g–1kg	3.	170–180	3.	**160–170**	0.45–1.00
Fläsklägg (förkokt)	750g–1kg	3.	210–220	3.	**150–170**	1.30–2.00
Kalvkött						
Kalvstek	1 kg	3.	**210–220**	3.	150–170	1.30–2.00
Kalvlägg	1,5–2 kg	3.	210–225	3.	**150–170**	2.00–2.30
Lamm						
Lammbog/lammstek	1–1,5 kg	3.	210–220	3.	**150–170**	1.15–2.00
Lammsadel	1–1,5 kg	3.	210–220	3.	**160–180**	1.00–1.30
Vilt						
Harbog/harstek	upp till 1kg	2.	**220–250**	2.	220–250	0.25–0.40
Rådjurs–/hjortsadel	1,5–2 kg	3.	**210–220**	3.	210–220	1.00–1.30
Rådjurs–/hjortstek	1,5–2 kg	3.	**200–210**	3.	200–210	1.15–1.50
Tamfågel						
Halv kyckling 2–4 bitar	per 0,4–0,5 kg	3.	220–250	3.	**180–200**	0.35–0.50
Kyckling, poulard	1–1,5 kg	3.	220–250	3.	**170–180**	0.45–1.15
Anka	1,5–2 kg	3.	210–220	3.	**160–180**	1.00–1.30
Gås	3,5–5 kg	5.	200–210	5.	**150–160**	2.30–3.00
Kalkon	2,5–3,5 kg	5.	200–210	5.	**150–160**	1.30–2.20
	4–6 kg	5.	180–200	5.	**140–150**	2.30–4.00
Fisk (fräsa)						
Hel fisk	1–1,5 kg	3.	**210–220**	3.	160–170	0.45–1.15

De **fetstilta** siffrorna anger den lämpligaste temperaturen för maträtten.

* Förvärm ugnen

Användning

Grillning

Gör så här:

1. Vrid **funktionsväljaren A** på symbol ⊟ .

2. Ställ **temperaturväljaren B** på symbol ⊟ .

Tips till grilltabellen
Angivna grilltider är endast riktvärden och är beroende på köttets sort och kvalitet.
Grillning är speciellt lämplig för platta kött- och fiskbitar.
Förvärm ugnen för grillning ca 5 minuter. Grill alltid med ugnslucken stängd.
Då minskar du energiåtgången.

Placera gallret och långpannan tillsammans på 2:a falsen uppifrån.
Gallret kan användas med välvning uppåt eller neråt och på så vis variera avståndet mellan grillgodset och grillelementet. Se till att gallret med grillgodset inte hamnar för långt in.
Vänd kött- eller fiskbitarna efter halva grilltiden.

Exempel för grillning

Grillrätt	Falsläge långpanna/galler uppifrån	Grilltid sid 1	Grilltid sid 2	Gallerposition i långpannan
Köttbullar	2.	8–10 min	6– 8 min	
Fläskfilé	2.	10–12 min	6–10 min	
Korv	2.	8–10 min	6 – 8 min	
Oxfilé, kalvstek	2.	6– 7 min	5– 6 min	
Oxfilé, rostbiff (ca 1 kg)	2.	10–12 min	10–12 min	
Varma smörgåsar	2.	6– 8 min		
Rostat bröd	**enbart galler 2.** **långpanna 3.**	2– 3 min	2 – 3 min	**Galler utan långpanna**

Konservering

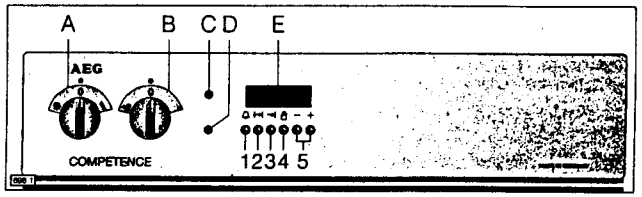
För konservering används **5. falsläge uppifrån** (har ugnen en ugnsdelare så tar man bort den).

Använd för konservering endast konserveringsglas som finns i handeln (glasburkar med gummiringar och glaslock). Absolut inga glasburkar med skruvlock eller bajonettlås, och inga plåtburkar.

Använd för konservering långpannan som har plats för 6 konserveringsburkar på 1 liter.

Glasen skall helst vara jämnhögt fyllda med samma innehåll och fast tillslutna med klämma. Glasen får ej beröra varandra.

Ställ en kopp med vatten i långpannan så att ugnen får den nödvändiga fuktigheten.



Gör så här:

1. Vrid **funktionsväljaren A** på varmluft.

2. Ställ **temperaturväljaren B** på 160 °C.

Konserveringstid:

Frukt och inlagd gurka
När vätskan i de första glasen börjar att pärla (vid 1 liters glas efter ca 45 minuter) stänger du av ugnen. Men låt glasen stå kvar i ugnen med stängd lucka i ytterligare ca 30 minuter – känslig frukt ca 15 minuter, t. ex jordgubbar.

Grönsaker eller kött
När vätskan i de första glasen börjar att pärla skall ugnsvärmen sänkas till 100 °C.
Låt glasens innehåll koka vidare ca 60–90 minuter. Stäng därefter av ugnen men låt glasen stå kvar i ugnen med stängd lucka i ytterligare ca 30 minuter.

Rengöring och skötsel

Frontsida

Rengör ugnens front med en mjuk trasa och varmt vatten blandad med handdiskmedel.
Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel eller repande föremål.

Ugn

Rengör ugnen efter varje användning med en fuktig trasa och lite handdiskmedel och några droppar ättika. Hård smuts tas bort med något av de speciella rengöringsmedel som är lämpligt för ugnar som finns i handeln. Om du använder ugnsrengöringssprej skall de av tillverkaren särskilda anvisningarna för detta medel beaktas.

Tillbehör

Gör alltid ren tillbehör efter vare användning och torka väl. Det går lättare om man håller smutsen fuktig en stund.
Fettfilter rengörs i hett vatten med diskmedel eller i diskmaskinen. Vid hårt inbränd smuts kan filtret kokas i lite vatten med 2–3 msk maskindiskmedel.

Ugnsbelysning

Du kan belysa ugnen under rengöringsarbetet. Vrid funktionsväljaren och/eller temperaturväljaren till lampsymbolen ☼ .
För grundlig rengöring kan du plocka ur/ta bort vissa delar.

Byte ugnslampa/rengöra lampans skyddsglas

Obs: Vid rengöring skall ugnen vara avstängd!
Lägg gärna en duk på ugnsbotten.
För rengöring skruva av lampans skyddsglas genom vridning till vänster.

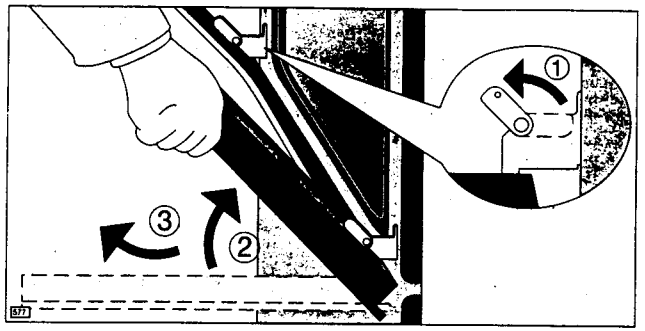
Använd endast glödlampa 40 W, 230 V, E 14, 300 °C värmetålig för takbelysning.

Sätt tillbaka skyddsglaset (vrid till höger) och ta ut duken ur ugnen.

Ta bort och sätt tillbaka ugnsluckan

Ta bort luckan

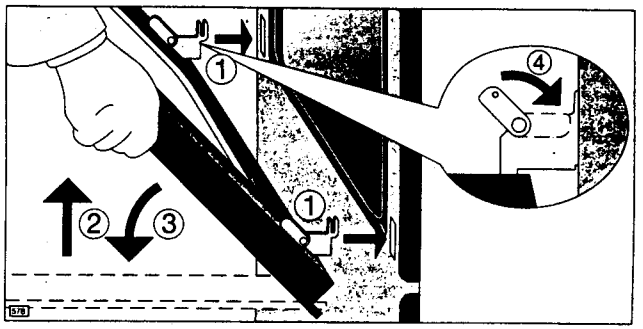
Öppna luckan helt och fäll upp låsbyglarna på luckans båda gångjärn **(1)**.



Fatta tag i luckans sidor (ej i handtaget), lyft luckan i stängriktningen **(2)** och dra ut den framåt **(3)**.

Sätt tillbaka ugnsluckan

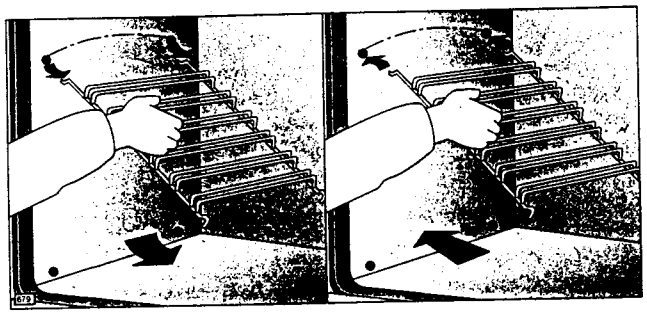
Fatta tag i luckans båda sidor (ej i handtaget), skjut in luckans båda byglarna i ugnen **(1)**, öppna luckan helt **(2)** och vrid tillbaka låsbyglarna **(3)**.



Rengöring och skötsel

Borttagning/återinsättning av falsstegarna

Med falsarna borttagna är det lättare att rengöra ugnens sidoväggar.



Dra falsstegens nedre del mot ugnens mittlinje och haka av den upptill.
Återinsättning sker i omvänd följd.

Fällbart grillelement

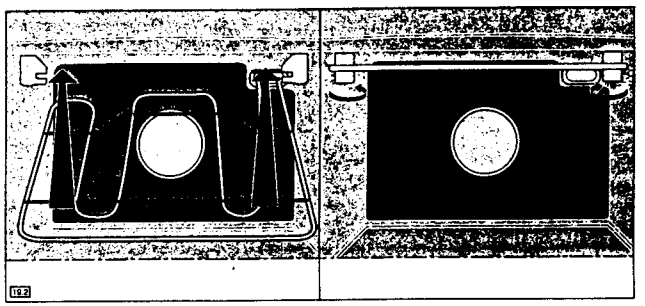
För att underlätta rengöring av ugnstaket kan grillelementet med det integrerade konventionella övervärme-elementet fällas ned.

Kontrollera först att ugnen är helt avstängd. Alla vred på 0 eller i från-läget. Fäll inte ned elementslingan förrän du är säker på att du inte kan bränna dig.

Fäll ner grillkombination

Vrid 2 hållhakar mot mitten. Elementslingan svänger ned så att du enkelt kan komma åt och rengöra ugnstaket (se bilden.)

Obs:
Tryck inte ned elementslingan med våld. Den kan då gå sönder.



Sätt fast grillkombinationen

Tryck därefter försiktigt upp elementslingan igen och sväng hållhakarna bakåt 90 • så att elementets fästjärn kommer att ligga mellan hållhakarnas klossar.
Hållhakarna får inte ligga an mot själva elementslingan!

Vad gör man, när ...

... ugnen inte blir varm?

Kontrollera, om:

- du har ställt in vreden rätt,
- ugnsluckan är helt stängd,
- säkringar har gått i proppskåpet.

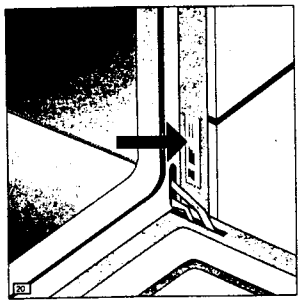
Om säkringen går flera gånger, kontakta service.

... ugnslampan inte längre lyser?

byt ugnslampan (se "Rengöring och skötsel").

Om du ändå anlitar service för någon av de angivna bristfälligheterna eller på grund av felaktig hantering, blir du debiterad för sericekostnader även under reklamationstiden.

Service



Elektriska apparater från AEG motsvarar tillämpliga säkerhetsbestämmelser. Reparationer på elapparater får endast genomföras av behörig fackman. Genom osakkunniga reparationer kan avsevärda risker för användaren uppstå.
Vänd dig till närmaste Elektroservice eller titta i telefon- katalogens Gula Sidor under rubriken "Hushållsmaskiner – Service" om något fel skulle uppstå.
Uppge för serviceverkstaden förutom modell-beteckning även koden KD och dess första 12 siffror.

Notera numret här, så har du det till hands.

KD ▪▪▪ ▪▪▪ ▪▪▪ - ▪▪▪ /

Kd-numret underlättar för serviceteknikern att förbereda sitt besök hos dig och att redan vid första besöket ha lämpliga reservdelar med sig.

I Sverige gäller de konsumentbestämmelser som fastställts av EHL. Se "Köpdokument EHL 91" som du får av säljaren.
Spara alltid kvittot eller annan köpehandling som styrker inköpsdatum.

Obefogat extrabesök är avgiftsbelagt även under reklamationstiden.